**Tajine van hert met rode biet**

hertenstoofvlees

vloeiende bloem

ingemaakte rode bieten

rodekool

appeltjes

rode uien

knoflook

gefermenteerd knoflook
peper en zout

wortelen

wildfond

rode wijn

balsamico

tomatenpuree

laurier

kruidnagel

roze peperbolletjes

za’atar

olijfolie

Breng het hertenstoofsel op kamertemperatuur. Dep de stukken vlees droog met keukenpapier. Wentel ze in vloeiende bloem en schud ze goed af. Bak het vlees rondom bruin in een hete pan met olijfolie. Kruid met peper en zout. Leg het vlees daarna in de tajine.

Snijd een paar rode uien in halve maantjes. Schil een paar appeltjes en verdeel ze in partjes. Snijd de ingemaakte rode bieten op schijven. Snijd geraspte wortelen op dikke schijven. Snijd een kwart van een rodekool in reepjes en hak ze fijn in de cutter. Pel een halve bol knoflookteentjes en plet ze met de zijkant van een mes. Halveer een tiental teentjes zwart (gefermenteerd) knoflook.

Meng al deze ingrediënten, behalve de appeltjes, met het vlees in de tajine. Bestuif met een paar eetlepels vloeiende bloem en meng opnieuw. De appelpartjes voeg je een half uurtje voor het einde van de kooktijd toe.

**Voeg toe**: [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm), een glas rode wijn, een flinke scheut rode balsamico-azijn, een paar eetlepels tomatenpuree, een paar stuks kruidnagel, een eetlepel roze peperbolletjes, een blad laurier en een tweetal eetlepels za’atar. Meng alles opnieuw goed doorheen.

Gebruik je een elektrische tajine, zet die dan op 3 uur en op de hoogste stand. Vertrouw op je eigen ervaring voor de tijd en temperatuur in een tajine in een klassieke oven. Ik heb er geen ervaring mee, maar zou gokken op 2 uur op 185°C.

**Op het bord**. Een portie uit de tajine, afgewerkt met gehakte bladpeterselie. Dien op met kroketjes of blijf in de Noord-Afrikaanse stijl met couscous of zoals hier met [**saffraancouscous**](https://www.creatief-koken.be/basis2/7389.htm).